

## Supersaftiges Bananenbrot mit doppelt Schokolade

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

70  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Brot

200 g Zucker  
2 Eier  
80 ml Öl  
1 1/2 Bananen, sehr reif  
1 Teelöffel Vanillearoma  
180 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
60 g Kakao  
1 Prise(n) Salz  
170 g dunkle Schokolade

### Besonderes Zubehör

Kastenform (30 cm Länge)

Ein wenig dekadent: Mit diesem Bananenbrot gönnst du dir die doppelte Schokoladendröhnung. Schokostückchen im bananigen Schokoteig und dazu unfassbar saftig. Pah - was kostet die Welt?!

- 1 -

Ofen auf 180 °C vorheizen. In einer großen Rührschüssel Öl, Zucker und Eier schaumig schlagen.

- 2 -

Bananen pürieren und mit dem Vanillearoma unter den Teig rühren.

- 3 -

Schokolade grob hacken. In einer weiteren Schüssel Mehl, Backpulver, Kakao, Salz und gehackte Schokolade mischen und ebenfalls unter den Teig heben. Nur solange rühren, bis sich die Zutaten gerade so miteinander verbunden haben.

- 4 -

Teig in eine gefettete Kastenform geben und 45-60 Minuten backen, bis die Oberfläche rissig wird. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.